



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Архангельский политехнический техникум»

ПРИКАЗ

11 мая 2021

№ 272

г. Архангельск

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в целях установления порядка и контроля за организацией питания обучающихся и соблюдения санитарных норм и правил организации питания в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» (далее-учреждение)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - Положение о бракеражной комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум»;
 - инструкцию для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд (приложение № 1 к Положению о бракеражной комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум»);
 - инструкцию для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания (приложение № 2 к Положению о бракеражной комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум»)
2. Считать утратившим силу Положение о бракеражной комиссии, утвержденное приказом директора учреждения № 473 от 25 декабря 2017 года.
3. Настоящее Положение вступает в силу со дня подписания данного приказа.
4. Специалисту по охране труда Куроптевой Наталье Сергеевне ознакомить с Положением, утвержденным в пункте 1 настоящего приказа, руководителей структурных подразделений и заместителей директора.

5. Заместителям директора и руководителям структурных подразделений ознакомить сотрудников своих отделов и отделений с Положением, утвержденным в пункте 1 настоящего приказа, и руководствоваться данным Положением при организации работы.

6. Инженеру-программисту учреждения Плосконосову Андрею Александровичу разместить Положение, утвержденное в пункте 1 настоящего приказа, на официальном сайте учреждения до 31 мая 2021 года.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Д.П. Ермолин

РАССМОТРЕНО
Советом учреждения
государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Архангельской области
«Архангельский политехнический
техникум»
протокол № 2 от 15 апреля 2021 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Архангельской области
«Архангельский политехнический
техникум»
от «11» мая 2021 года № 276

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Архангельской области
«Архангельский политехнический техникум»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» (далее — учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года;

- настоящим Положением.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии учреждения (далее - Комиссия) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с настоящим Положением формируется из работников учреждения и привлекаемых специалистов.

1.4. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, которые обязательны для исполнения всеми

работниками учреждения либо, если в таких решениях прямо указаны работники учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.5. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б) уважения прав и защиты законных интересов работников учреждения, а также обучающихся;

в) строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания.

1.6. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, инструкцией для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд (приложение № 1), инструкцией для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания (приложение № 2).

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

- выборочная проверка качества всех поступающих в учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;

- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных в учреждении блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов;

- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);

- выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя учреждения в составе председателя и 2 членов:

- председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный приказом руководителя учреждения;

- работник пищеблока учреждения, осуществляющий организацию питания.

- представитель администрации учреждения.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя учреждения могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками учреждения.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

4. Деятельность комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Права и обязанности комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники учреждения обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

5.8. Бракеражная комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачества продуктов;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

6. Оценка организации питания

6.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

6.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество обучающихся. Меню должно быть утверждено руководителем учреждения.

6.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6.6. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

7. Заключительные положения

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей инструкции (приложение № 1, приложение № 2).

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Архангельской области
«Архангельский политехнический
техникум»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации ГАПОУ АО «Архангельский
политехнический техникум»

_____ Е.С. Мельникова

« ____ » _____ 20__ года

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГАПОУ АО «Архангельский
политехнический техникум»

От « 11 » _____ 20__ года № _____

ИНСТРУКЦИЯ

для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2 Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в журнал бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4 При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3 При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5 При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3 При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны

отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4 Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

4.7 При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии
государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Архангельской области
«Архангельский политехнический
техникум»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации ГАПОУ АО «Архангельский
политехнический техникум»

_____ Е.С. Мельникова

«___» _____ 20__ года

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГАПОУ АО «Архангельский
политехнический техникум»

От «11» мая 2021 года № 272

ИНСТРУКЦИЯ

для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1 Заведующему производством учреждения необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в учреждении. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в учреждение.

1.2 Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую

оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3 В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4 В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции

2.1 На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции обеспечения:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности

3.1. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.1.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешенных в учреждении);

3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.1.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.1.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.1.7. Соблюдать режим хранения продуктов, иметь 10-дневный запас продуктов.

3.1.8. Вести ежедневный учет движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учета.

3.1.9. Осуществляет обсчет меню-требований в количественном и суммарном выражении.

3.1.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.1.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.

3.1.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.1.14. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.1.15. Сдает отчет в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчетным.

3.1.16. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.17. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

3.1.18. Принимать участие в проведении инвентаризаций.

3.1.19. Следить за санитарным состоянием кладовой.

3.1.20. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях и на пищеблоке учреждения.

4. Ответственность

4.1 Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2 За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3 За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка учреждения, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя учреждения, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственное лицо несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.5 За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в учреждении ответственное лицо привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6 За виновное причинение учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей ответственное лицо несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.
